סדנה־לי

עוגת שיש בחושה עם פסים של וניל וקקאו

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
10 פרוסות	**20 דקות**	**45 דקות**	**שעה ו־25 דקות**

ציוד: תבנית אינגליש קייק גדולה

מצרכים

- ☐ 220 גרם קמח
- ☐ 2 כפיות אבקת אפייה
- ☐ 3 ביצים
- ☐ 150 גרם סוכר
- ☐ 100 מ״ל שמן
- ☐ 150 מ״ל חלב
- ☐ כפית תמצית וניל
- ☐ 20 גרם קקאו
- ☐ 2 כפות חלב נוספות
- ☐ קורט מלח

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־175 מעלות ומרפדים תבנית. טורפים ביצים וסוכר ומוסיפים שמן, 150 מ״ל חלב ווניל.
2. מערבבים קמח, אבקת אפייה ומלח ומקפלים לנוזלים. מעבירים שליש מהבלילה לקערה אחרת ומערבבים עם קקאו ושתי כפות חלב.
3. יוצקים לתבנית בלילות לסירוגין. מעבירים סכין בתנועת זיגזג אחת או שתיים בלבד.
4. אופים 40–50 דקות עד שקיסם יוצא ללא בלילה רטובה. מצננים 20 דקות לפני חילוץ.